

Meine Rezepte:

<u>Seite</u>	<u>Titel</u>
07	Gefülltes Stubenküken
08	Hase im Kohlmantel
11	Bratwurst mit Kohlrabi
13	Flammkuchen mit Birnen, Pilzen und Speck
15	Pälzer Fleeschknepp mit Austernpilzen
17	Westfälische Köfte
20	Lachsforelle mit buntem Kartoffelsalat
22	Hummerkrabbe im Speckmantel mit Linsen
24	Paderborner Frühlingsteller
25	Entenbrust mit Röstgemüse
28	Nürnberger Wurstpfanne
30	Stremellachs – Pfanne
32	Schneller Friesenteller
34	Gemüsetopf Veterowska
35	Allgäuer Kartoffel – Käse – Gratin
37	Fleischklößchen mit frischem Spargel
39	Geschnetzelte Schweinenieren
41	Knusprige Entenbrust mit Champagnerkraut und Kastaniengemüse
43	Räucheraal mit Ofenkartoffeln
46	Osso Buco auf meine Art
48	Pilz – Birnen – Pizza
52	Kleine Rollsau mit Kraut
54	Penzlinger Frühling
58	Delbrücker Hochzeitssuppe
60	Nordseekrabben mit Röstkartoffeln

62	Räucherlachs – Pralinen
68	Jakobsmuscheln aus der Pfanne
69	Austernragout
72	Kalbsniere Oléron
76	Ragout Saint Jacques
83	Kalbskotelett für Genießer
86	Tafelspitz
87	Gefüllte Pfannkuchen
90	Fleischkäse mit Zucchini – Nudeln
91	Iberico – Braten mit Chorizo – Würstchen
101	Maritas feiner Apfelkuchen
103	Pulled – Beef auf meine Art

Ganz zu Anfang wichtige Hinweise für die Praxis:

- ***Kaufen Sie Lebensmittel niemals mit leeren Magen ein. Der Kühlschrank ist zwar voll, aber 2 Tage danach auch Ihre grüne Tonne.***
- ***Konzentrieren Sie sich auf wenige Rezepte, die Sie dann bis zur Perfektion auswendig lernen. Die Resonanz der eigenen Familie ist hilfreich, weil sie ehrlich ist. Niemals Experimente für Gäste wagen!***
- ***Sie sollten nicht mehr in der Küche stehen, wenn Ihre Gäste bereits eingetroffen sind. Mit einer guten Planung ist alles im Vorfeld gut vorzubereiten. Nehmen Sie sich die Zeit für Gespräche, Ihre Gäste werden es ihnen danken!***